BR Manual de intruções e instalação

Fogão de mesa a gás - Cooktop a gás

Estimado Cliente,

Este fogão a gás de embutir é fabricado e indicado somente para uso doméstico.
Nossos produtos são embalados com materiais ecológicos e recicláveis, o que não causa qualquer risco ou dano ao ambiente. Esses materiais de embalagem são etiquetados em conformidade.

Quando este produto estiver no fim de sua vida útil, é indicado que seja entregue a um centro de recliclagem a fim de não prejudicar o meio ambiente.

Manual de instruções

Este manual de instruções é destinado ao propietário ou quem for utilizar o produto. Descreve o aparelho e o modo de usa-lo corretamente. É redigido e adaptado para diferentes modelos da mesma família, portanto é possível que este manual descreva funções que o seu aparelho não possui.

Instruções para ligação

A instalação e ligação deste produto deve ser feita segundo as instruções e em conformidade com as regras e normas em vigor. Esta instalação e ligação deve ser feita exclusivamente por um profissional qualificado.

Etiqueta de características técnicas

A etiqueta com as principais características técnicas do produto encontra-se na parte inferior do aparelho.

Instruções de segurança

- O produto deve ser instalado e ligado à rede elétrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- Durante o funcionamento dos queimadores a gás o local pode estar mais quente e úmido, sendo, por isso, necessário uma ventilação adequada. Abrir e fechar as portas e janelas deverá ser suficiente para a circulação de ar. Durante a utilização prolongada ou intensa do fogão, é conveniente uma maior ventilação e, provavelmente, a ativação do exaustor.
- Não utilize os queimadores se a chama do gás estiver instável.
- No caso de detectar o cheiro de gás, desligue imediatamente a válvula principal do botijão ou da mangueira de gás. Apague tudo o que possa inflamar o gás, e ventile abundantemente o local. Não ligue nenhum aparelho elétrico, e contate imediatamente um técnico qualificado!
- A válvula principal do botijão deve estar fechada em caso da não utilização dos queimadores durante um período considerável de tempo (p.ex. viagem, etc...).
- Durante o funcionamento do produto, a superfície, especialmente ao redor dos queimadores, aquece. Mantenha as crianças afastadas e alerte-as para o perigo de queimaduras.
- A gordura quente é altamente inflamável, tenha o máximo cuidado na preparação de pratos com gordura e óleo. A fritura em gordura ou óleo (ex.: batatas) requer vigilância constante.
- Os queimadores só devem ser ligados se tiverem sobre a sua superfície recipientes de cozinha.
- Não utilizar o produto para aquecimento do ambiente.
- No caso de detectar anomalias desligue de imediato o produto do alimentador principal e contate o serviço de assistência.

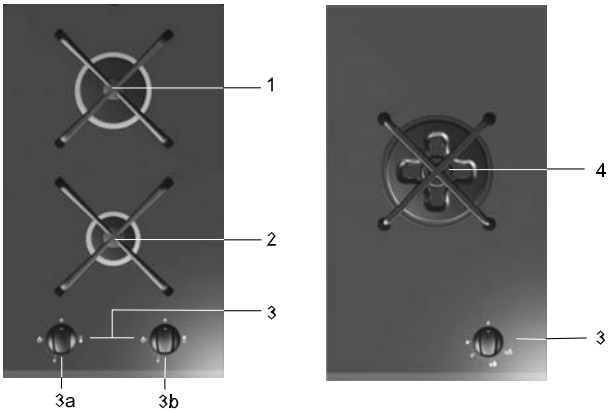
Este símbolo, que se encontra no produto ou em sua embalagem, indica que o aparelho não é um resíduo doméstico normal. Deve ser entregue a um serviço de recolha especializado ou a uma estação de tratamentos de resíduos que recolha e recicla equipamentos elétricos e eletrnicos. Ao desfazer-se do aparelho seguindo as recomendações, você contribui com a preservação do ambiente. Para obter mais informações sobre a recolha e a reciclagem deste produto, favor contatar a câmara e o serviço de limpeza da sua localidade, ou a loja onde o comprou.

Precauções com a superfície de vitrocerâmica

- **A** superfície de vitrocerâmica é resistente, mas não inquebrável. Queda de objetos pontiagudos ou pesados sobre ela pode causar danos.
- No caso de detetar fissuras na superfície vitrocerâmica, desligue imediatamente o fogão pois pode haver perigo de choque eletrico! Feche todos os queimadores, e desligue o fogão da alimentação de gás, puxando o cabo de alimentação ou desligando a válvula de alimentação de gás. Contate o serviço de assistência.
- Partículas de areia ou bases de panelas irregulares podem riscar a superfície vitrocerâmica.
- Se utilizar o fogão de vitrocerâmica como área de trabalho, a superfície pode ficar danificada ou riscada. Nunca aqueça a comida em recipientes de alumínio ou plástico, pois poderá danificar o fogão, com o derretimento do material e causando um possível incêndio.

Descrição do produto

A superfície do fogão é de vitrocerâmica, composta por queimadores e botões reguladores (dependendo do modelo).



1. Queimador traseiro
2. Queimador dianteiro
3. Botões Reguladores
3a. Regulador do queimador dianteiro
3b. Regulador do queimador traseiro
4. Queimador duplo chama (Wok)

Botões Reguladores

Modelo dois queimadores

	◆	Torneira de gás fechada
	🔥	Potência máxima
	🔥	Potência mínima

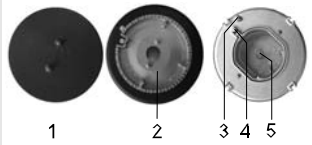
Queimador único - dupla chama (WOK)

	◆	Torneira de gás fechada
	🔥	Potência máxima – círculo interno do queimador
	🔥	Potência mínima – círculo interno do queimador
	🔥🔥	Potência máxima – círculo interno, intermédio e exterior do queimador
	🔥🔥	Potência mínima – círculo interno, intermédio e exterior do queimador

Regulador do queimador a gás

Precauções de segurança relacionadas com a superfície para cozinhar

- Nunca utilizar os queimadores sem panelas sobre a sua superfície, ou para aquecer o ambiente!
- Mantenha a superfície limpa, sujeira e manchas podem prejudicar o bom desempenho dos queimadores.
- Se você gosta da sua comida crocante, primeiro regule o queimador no máximo e prossiga a sua preparação na potência mínima.
- A utilização de panela de pressão requer que a quantidade de água seja adequada para cocção do alimento, pois a falta de água pode danificar o preparado e a panela.
- Seja preciso na colocação do chapéu da coroa e do queimador na coroa. Mantenha sempre os orifícios da coroa limpos e desobstruídos.
- Em certos modelos os queimadores são termicamente protegidos. Se a chama se extinguir acidentalmente (derramamento, corrente de ar, etc.) o fornecimento de gás é interrompido automaticamente, evitando que o gás se espalhe pela cozinha.
- No caso de queimadores sem proteção térmica, o gás espalha na cozinha sem aviso!



1 Chapéu de coroa do queimador
2 Coroa do queimador com suporte do chapéu do queimador
3 Sonda térmica (apenas em queimadores com proteção térmica, apenas em determinados modelos)
4 Ficha de ignição
5 Bico

Ignição e funcionamento dos queimadores

Modelo dois queimadores:

- Os queimadores são controlados pelos reguladores respectivos. Estes tem indicados os símbolos de uma chama pequena e outra grande. (ver seção 'Descrição do produto').
- Girar os reguladores a partir do símbolo da chama grande em direção ao símbolo da chama pequena e vice-versa. As posições de funcionamento são sempre posições entre os dois símbolos.
- Os queimadores são acesos por meio de dispositivos de ignição, fixos e adjacentes a cada queimador (apenas em alguns modelos).

Modelo com queimador duplo (WOK):

- Os queimadores são controlados pelos reguladores respectivos. Estes tem indicados os símbolos de uma chama pequena e outra grande. (ver seção 'Descrição do produto').
- Gire o regulador para a esquerda em direção à posição da chama grande para ativar o queimador interno, e na direção da chama pequena, para ativar a seção do queimador interno. Neste caso deve-se pressionar o regulador para baixo de modo a girá-lo para a posição da seção do queimador interno, intermédio e exterior e para a posição da chama pequena para a seção do queimador interno, intermédio e exterior, depois volte a girá-la para a posição original. A posição de funcionamento situa-se entre o símbolo da chama grande e da chama pequena.

⚠ **Pressione sempre o regulador antes de começar a girá-lo!**

- Para acender o queimador, pressione o regulador respectivo do queimador e gire-o para a posição de potência máxima (símbolo da chama grande). A faísca elétrica produzida pelo dispositivo de ignição acende o gás.
- No caso de o dispositivo de ignição estar danificado (falha de energia ou umidade), recorra a um fósforo ou isqueiro para acender o gás. Pressione o regulador durante, aproximadamente, 10 segundos após a sua ignição para estabilizar a chama.
- Em seguida pode situar o regulador entre a posição de potência alta ou baixa de modo a adaptar-se às suas necessidades. Posições do regulador entre , , . não são recomendáveis. Nestas posições a chama não fica estável e pode extinguir-se.

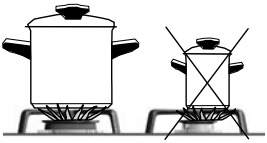
⚠ **Se não conseguir acender o queimador em 15 segundos, desligue o queimador e aguarde, no mínimo um minuto antes de tentar novamente.**

⚠ **Se a chama do queimador se apagar (seja qual for o motivo), desligue o queimador e aguarde, no mínimo, um minuto. antes de tentar novamente.**

- Para fechar o queimador, gire o botão para a direita, na posição OFF .

- A grelha de cada queimador suporta um peso não superior a 15 kgs
- Coloque cuidadosamente os utensílios sobre a grelha.

Utensílios de cozinha



- Para desligar o queimador gire o regulador para a direita, para a posição OFF.
- A seleção da boca da chama, conforme adequado ao tamanho da panela garante um tempo de cozimento e consumo de gás optimizados. O diâmetro da panela é extremamente importante.
- Se a chama atingir o rebordo de uma panela de diâmetro reduzido pode danificá-la e, ao mesmo tempo, aumentar o consumo de gás.
- O gás precisa de oxigénio para queimar. No caso de panelas de grande diâmetro o fornecimento de oxigênio é insuficiente, reduzindo consequentemente a capacidade de arder.

Acessório Wok (para o queimador Wok)

- Utilizar a extensão quando for cozinhar numa Wok.
- Colocar a extensão sobre a grelha de suporte do queimador.

Tipo de queimador	Diâmetro da panela
Grande (3kW)	220 - 260 mm
Auxiliar (1 kW)	120 - 180 mm
Auxiliar (WOK) – chama interna (1kW)	120 - 180 mm
Duplo (WOK) (4,5kW)	220 - 300 mm

Limpeza e manutenção

O produto deve ser limpo com água morna, detergente líquido e um pano macio. Não utilizar produtos abrasivos e objetos pontiagudos. Se houver restos de alimentos queimados ou secos sobre a superfície deve-se amolecê-los com um pano molhado e com um detergente apropriado.
As superfícies de aço inoxidável devem ser limpas com detergentes especiais para aço inoxidável. Aplique uma camada fina de detergente com um pano seco e absorvente sobre a superfície seca e fria, e esfregue na direção do tratamento da superfície. As manchas persistentes devem ser removidas com um pano molhado e esfregadas a seco com um pano até ficar brilhante. Nunca utilizar os mesmos detergentes para limpar o alumínio. Limpar as superfícies de plástico e revestidas com agentes líquidos não abrasivos utilizando um pano macio.

Queimadores

- A grelha, a superfície de cozimento e os componentes dos queimadores devem ser limpos com água morna e detergente para lavar a louça.
- O elemento térmico e o dispositivo de ignição devem ser limpos com uma escova suave. Para garantir seu funcionamento adequado, estes elementos devem ser muito bem limpos.
- Limpe a coroa e chapéu dos queimadores. Dedique especial atenção à limpeza dos orifícios para saída de gás na coroa do queimador, e mantenha-os sempre desobstruídos.
- Após a sua limpeza, enxugue todos os componentes e coloque-os cuidadosamente nos respectivos espaços. Indicamos ligar os queimadores por até 30 segundos após a limpeza para a secagem total. A colocação dos componentes em posição oblíqua pode provocar problemas na ignição dos queimadores.

Atenção!
Os chapéus da coroa são revestidos a esmalte preto. A sua descoloração é inevitável a altas temperaturas, mas isto não causa qualquer alteração no funcionamento dos queimadores.

Guia de reparação de avarias

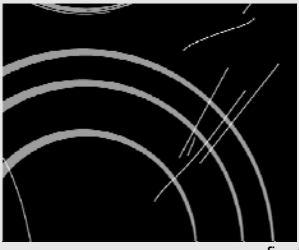


fig. 1

A superfície vitrocerâmica aquecida deve ser limpa regularmente, e só quando esfriar completamente. Caso contrário o menor resíduo pode ficar carbonizado e grudado na superfície quente, durante a utilização a seguir.
Utilize regularmente produtos de limpeza destinados especialmente à vitrocerâmica. Estes produtos formam uma camada protetora contra a água e eventuais respingos são facilmente eliminados. Limpe o pó ou os eventuais depósitos da superfície vitrocerâmica e do fundo dos recipientes antes de cada utilização pois podem danificar o produto (fig. 1).
Aviso:
Esfregões metálicos, esponjas e detergentes abrasivos, produtos agressivos em aerossol e os detergentes líquidos não apropriados, podem danificar a superfície (fig.1 e fig. 2).

fig. 2

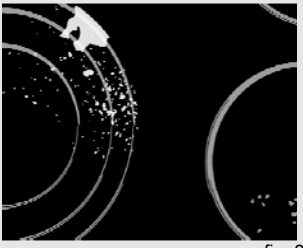


fig. 3

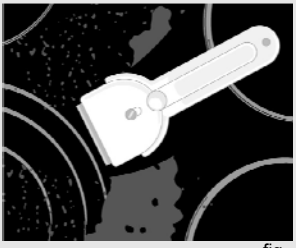


fig. 4

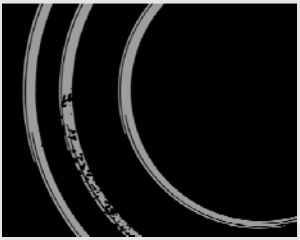


fig. 5

Os pictogramas serigrafiados podem ser apagados se forem utilizados detergentes demasiadamente potentes ou se o fundo dos seus recipientes for rugoso ou danificado (fig. 2).

Pequenos respingos podem ser limpos com uma esponja macia e húmida. Em seguida limpar superfície com um pano seco (fig. 3). **As manchas de água** podem ser limpas com vinagre diluído em água. Não utilizar esta solução para limpar o caixilho da placa de cocção (alguns modelos podem perder o brilho). Também não utilizar nenhum detergente agressivo em aerossol e produtos anticalcários (fig. 3). **As manchas secas** podem ser eliminadas com detergentes destinados à vitrocerâmica respeitando as instruções do fabricante**. Limpar em seguida a placa de cocção, pois ao ser aquecida, as manchas dos detergentes podem danificar a superfície vitrocerâmica** (fig. 3). Remover as manchas carbonizadas com uma espátula. Cuidar para que o cabo de plástico da espátula não toque a superfície quente (fig. 4). **Açúcar e alimentos com açúcar** podem danificar irremediavelmente a superfície vitrocerâmica (fig.5). Por esta razão, remover imediatamente com uma espátula o açúcar e os respingos de doces que caírem sobre a placa de cocção, mesmo se o elemento aquecedor ainda estiver quente (fig. 4). **A mudança de cor da superfície vitrocerâmica** não tem incidência no bom funcionamento do produto. Na maioria dos casos, ela aparece por causa das manchas de alimentos carbonizados ou é a consequência da fricção dos fundos dos recipientes não adaptados (como as panelas de alumínio ou de cobre). É muito difícil recuperar completamente a cor original.

Importante:

As imperfeições descritas acima apenas alteram a estética e não têm nenhuma influência no ótimo funcionamento do produto. A reparação do produto, com relação às alterações / imperfeições estéticas acima indicadas, não está coberta pela garantia.

Guia de reparação de avarias

As reparações do produto só devem ser feitas por tecnicos qualificados. Qualquer tentativa de concerto do produto por pessoal não especializado é extremamente perigosa. Antes de tentar realizar qualquer reparação desligue o aparelho da, alimentação removendo o fusível ou desligando o cabo de alimentação da tomada.
Quaisquer tentativas e/ou reparações por pessoal não especializado podem causar choque elétrico e curto circuito. Para evitar quaisquer acidentes reparações devem ser realizadas apenas por tecnicos qualificados ou pelo serviço de pós-venda.

Atenção!
Contudo, algumas avarias menores podem ser facilmente reparadas pelo utilizador, segundo as instruções a seguir.

Importante

Se a anomalia do aparelho for provocada pela utilização imprópria, a visita de serviço durante o período de garantia não está livre de encargos.
Mantenha as instruções num local acessível e no caso de venda do aparelho verifique que as instruções acompanham o aparelho. Abaixo, algumas dicas de como reparar avarias menores:

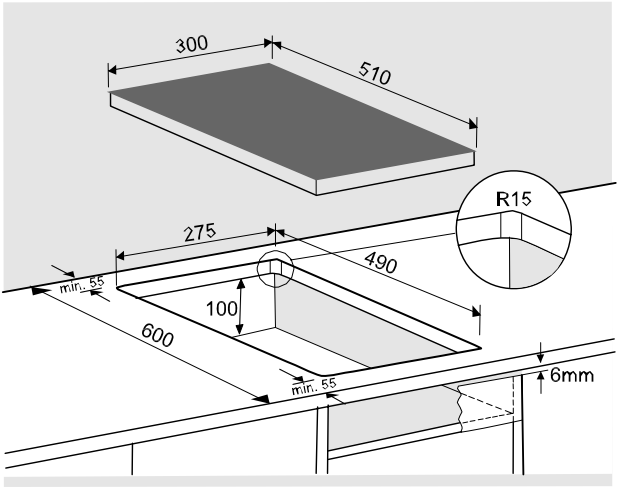
Avaria	Causa	Solução
A chama do queimador não está estável.	Instalação incorreta do gás.	Um perito deve fazer a ligação de gás adequadamente!
A chama do queimador altera-se subitamente.	Montagem incorreta dos componentes do queimador.	Montar os componentes dos queimadores corretamente!
A ignição do queimador demora demasiado tempo.	Montagem incorrecta dos componentes do queimador.	Montar os componentes dos queimadores corretamente!
A chama apaga-se após a sua ignição.	Soltou o regulador antes do tempo. O regulador não foi bem pressionado.	Manter o regulador pressionado durante mais tempo. Antes de soltar o regulador, dê-lhe uma última volta.
A cor da grelha da placa de cocção alterou-se.	Situação normal, provocada por temperatura elevada.	Limpe a grelha com detergentes para metal.
As operações elétricas são geralmente interrompidas	O fusível está queimado.	Verifique o fusível na caixa de fusíveis e proceda à sua substituição se for o caso.
A ignição eléctrica dos queimadores não funciona.	Resíduos de comida ou detergente obstruem o contatc entre o instrumento de ignição e o queimador.	Abra e limpe cuidadosamente o espaço entre o instrumento de ignição e o queimador.
Os chapéus da coroa dos queimadores têm mau aspecto.	Manchas normais.	Limpe o chapéu da coroa com detergentes para metal.

Instruções de instalação

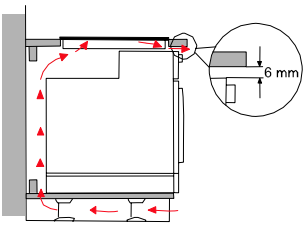
Cuidado!

- Para evitar qualquer risco, o aparelho deve ser instalado apenas por tecnicos qualificados.
- O revestimento dos painéis e armários da cozinha, na qual for instalada a placa de cocção deve receber um tratamento com colas / tintas termoestáveis (100ºC), caso contrário poderão ficar descolorados ou deformados devido à fraca estabilidade térmica.
- A placa de cocção foi concebida para ser embutida numa mesa de trabalho com uma largura de 60 cm ou mais.
- Os elementos suspensos por cima da placa de cocção devem ser colocados a uma distância adequada, de modo a que haja espaço suficiente para trabalhar.
- A distância entre a placa de cocção e o exaustor deve ser a indicada nas instruções da instalação, mas nunca a uma altura inferior a 650 mm.
- A distância mínima entre a extremidade do aparelho e do elemento adjacente deve ser de 150mm.
- É permitida a utilização de juntas de madeira maciça à volta da mesa de trabalho/na placa de cocção, atrás do aparelho, caso seja respeitada a distância mínima tal como indicado nas ilustrações de instalação.
- A distância mínima entre a placa de cocção e da parede traseira está indicada na ilustração relativa à instalação.
- O pluge deve ser acessível depois da instalação.

Dimensões da abertura para embutir a placa.

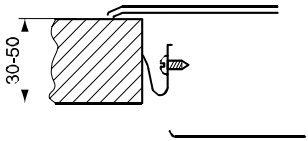


- O aparelho pode ser embutido em qualquer superfície com uma espessura de 30 mm a 50 mm.
- O móvel de cozinha que suportará a placa não poderá ter gavetas. Deve ter uma placa horizontal afastada 100mm da superfície inferior da mesa de trabalho. O espaço entre a chapa e a placa deve ficar livre, não se podendo guardar aí objetos.
- A parte traseira do móvel de cozinha também deve ter uma abertura de 100mm ao longo de todo o seu comprimento, e a parte dianteira deve ter uma abertura não inferior a 6mm.



- Apenas o modelo EVP4..., fornos com ventoinha podem ser encaixados por debaixo da placa de cocção a gás. Antes da instalação do forno é necessário remover o painel traseiro do móvel da cozinha na área da abertura do forno. Do mesmo modo, a parte dianteira do móvel deve Ter uma abertura não inferior a 6 mm.

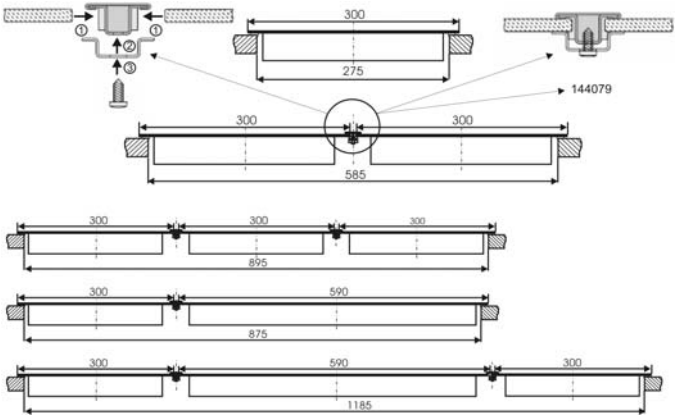
Procedimentos de instalação



- A placa deve ficar absolutamente horizontal.
- Cobrindo adequadamente as extremidades da abertura.
- Aperte as alças de ligação (4), com os parafusos fornecidos (4) à parte traseira e dianteira da placa de cocção e à abertura preparada.
- Faça a ligação da placa de cocção ao cabo alimentador e ao alimentador de gás (ver instruções para a ligação da placa de cocção ao cabo alimentador e alimentador de gás)
- Insira a placa de cocção na abertura cortada.
- Faça pressão sobre a placa.

Instalação de várias mesas de cocção vitrocerâmica

Se embutir lado a lado várias placas de cocção, é necessário instalar entre elas, uma barrinha de junção (comprar separadamente 144079).



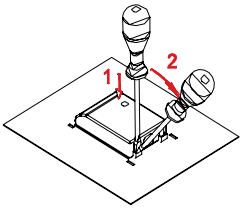
Ligar a placa de cocção ao alimentador de gás

- As ligações devem ser executadas apenas por técnicos qualificados. O fio terra deve estar em conformidade com as regulações.
- Os terminais de ligação são revelados quando a tampa da caixa de ligação é removida.
- Antes de executar alguma ligação verifique que a tensão indicada na placa de sinalização é compatível com fonte de alimentação aonde o equipamento for instalado.
- A etiqueta de características técnicas da placa de cocção é fixada à parte inferior do produto.
- O produto é fabricado para utilização com uma fonte de alimentação de AC 220 V.
- As linhas elétricas devem estar equipadas com um disjuntor que isole o aparelho dos cabos alimentadores em todos os pontos principais, com uma distância entre terminais de no mínimo 3 mm em posição aberta. Isto pode ser realizado por meio de fusíveis , interruptores de segurança, etc.
- A ligação deve ser selecionada de acordo com a capacidade dos cabos alimentadores e da potência dos fusíveis.
- Estes produtos podem ser montados na lateral de um armário, que ultrapasse a altura do aparelho. Contudo do lado oposto, o armário deve ter no ácimo a altura do equipamento, para que haja circulação de ar.
- Após a instalação, deve proteger-se adequadamente fios elétricos e cabos isolantes para evitar contato acidental.

ATENÇAO!
Antes de executar quaisquer reparações no produto, desligue a fonte de alimentação. De acordo com a tensão da alimentação o aparelho deve estar ligado em linha com o diagrama externo. O fio terra (PE) deve estar ligado ao terminal marcado com o símbolo de terra ⏚.
O cabo de ligação deve conduzir através do instrumento de segurança, evitando ser puxado acidentalmente. Após completar a instalação ligue todas as placas durante cerca de 3 minutos para verificar o funcionamento correto.

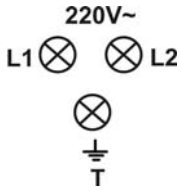
Diagrama de instalação

- Uma ligação incorreta pode danificar peças do aparelho. Esses danos não estão cobertos pela garantia!
- Antes fazer as ligações verifique se a tensão indicada na etiqueta de características técnicas é compatível com as instalações na sua casa. Uma pessoa autorizada deve verificar a tensão da tomada 220 V com o voltímetro!
- Coloque o cabo de alimentação na parte traseira do aparelho, evitando que entre em contato com o painel traseiro do aparelho, pois pode aquecer durante o funcionamento.



A ligação pode ser executada através de

- cabos de ligação revestidos a borracha, modelo H05 RR-F 3x1,5 com Cabo de ligação à terra amarelo e verde;
- cabos de ligação isolados PVC, modelo H05 VV-F 3x1,5 com Cabo de ligação à terra amarelo e verde; ou outros cabos adequados.



Ligação a Gás

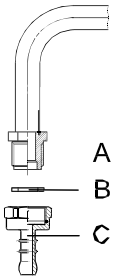
Precauções de segurança

- O aparelho deve estar ligado em conformidade com as regulamentações em vigor, e deve somente ser instalado e utilizado em espaços bem ventilados. Antes de ligar o aparelho leia atentamente as instruções!
- Antes da instalação e ligação verifique se as especificações da ligação local (tipo de gás e pressão) correspondem com as especificações do aparelho.
- As informações sobre as características técnicas do produto estão indicadas na etiqueta de características técnicas.
- O aparelho não pode ser ligado ao canal de libertação de vapor (chaminé). O aparelho deve ser instalado e ligado em conformidade com as regulamentações em vigor. Recomenda-se que o equipamento seja instalado em local com boa ventilação.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

Ligação

- Faça a ligação do aparelho de acordo com as regras do fornecedor de gás local.
- O fogão a gás está equipado com a ligação a gás ISO 228-1 G ½" Do lado direito.
- O aparelho é alimentado com a ligação de gás canalizado e junta Não-metálica.
- Durante a ligação segure com firmeza cotovelo G 1/2 para evitar que gire.
- Utilize juntas de metal ou outras para ligação. As juntas ~~de metal~~ só podem ser utilizadas uma vez. A grossura das juntas não metálicas pode atingir uma deformação até 25%, no máximo.
- Ligar o aparelho ao alimentador de gás canalizado através de mangueira flexível certificada.
- A mangueira não deverá tocar a extremidade inferior do aparelho, ou a parte superior e inferior do forno.
- Se o armário de cozinha onde está embutida a placa de cocção tem um forno integrado, deve ter uma ventoinha, e a mangueira de ligação deve ser totalmente de metal (por exemplo, uma mangueira de ligação de aço inoxidável). A mangueira de ligação não deve estar em contato com painel superior do forno ou base da placa.

⚠ **Verifique as juntas e acoplamentos após A ligação.**



Junta de ligação a gás

A Uma ligação ISO 228 -1 G1

B Grossura de junta não metálica 2 mm

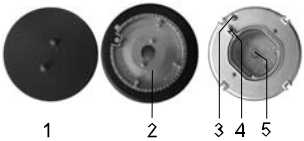
C Extensão de tubo para gás canalizado

Após a ligação verifique o funcionamento dos queimadores. O gás deve arder nos queimadores com chamas verdes azuladas. Se a chama não for estável, aumentar a potência mínima. Explique ao utilizador o funcionamento dos reguladores dos queimadores e leiam as instruções em conjunto.

Conversão para outro Tipo de gás

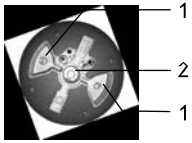
- Para o processo de conversão não é preciso retirar o aparelho de seu local.
- Antes de iniciar o processo, desligue o aparelho da rede eléctrica e feche a torneira de gás.
- Substituir os injetores/bicos existentes de potência nominal calorífera, pelos Injetores/bicos correspondentes ao novo tipo de gás (ver tabela).
- Em caso de conversão do gás canalizado propano/butano, aperte ao máximo o parafuso de regulação para obter um mínimo de fuga de gás.
- Em caso de conversão para gás natural, desaperte o parafuso de regulação de modo A obter o mínimo de fuga de gás, não mais de uma volta E meia.
- Uma vez completado o processo de conversão, cole a etiqueta com as novas espeficicações de gás do aparelho, sobre a etiqueta velha.
- No fim do processo verifique se não há fugas de gás do aparelho.

Queimadores (dependendo do modelo)



Queimador grande e auxiliar

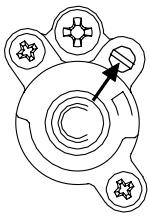
1 Chapéu de coroa do queimador
2 Coroa do queimador com suporte do chapéu do queimador
3 Sonda térmica (apenas em alguns modelos)
4 Ficha de ignição
5 Bico



Queimador WOK duplo – apenas alguns modelos

1 bico/injetor exterior (2 peças)
2 Bico/injector interior

Elementos de regulagem

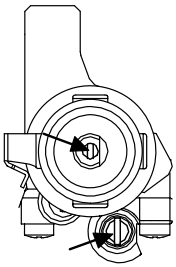


Para acessar aos elementos de regulagem:

- Remover a grelha e coroas dos queimadores juntamente com chapéus,
- Remover os reguladores de regulagem assim como as juntas.

Torneira de gás (dependendo do modelo)

Modelo dois queimadores:
Parafuso de regulagem mínima para modelo de queimador duplo.



Um queimador duplo (WOK)
Parafuso de regulagem mínima para modelo de queimador tripla chama:
A rosca da mangueira de gás segura o parafuso de regulagem de carga térmica mínima para queimador interno, a lateral tem o parafuso de regulagem de carga térmica mínima para queimador intermédio e exterior.

Tipo de bicos – placa de vitrocerâmica

Tipo de gás		Queimador auxiliar		Queimador grande		Queimador duplo (Wok)**			
Número do Woobe		max.	min.	max.	min.	max.		min.- chama interior	min.- chama intermédia e exterior
Gás natural H Ws=45,7÷ 54,7 MJ/ m^3, Gás natural E, E+ Ws=40,9÷ 54,7 MJ/m^3 G20, p=20mbar	Entrada calorífera nominal (kW)	1	0,36	3	0,76	0,9/4,5		0,36	1,9
	Consumo (l/h)	95,21	34,4	285,64	72,4	85,7/428,5		34,4	180,9
	Marca do bico (1/100mm)	72	•	115	•	68	106	•	•
	Código do bico	690771		690773		159675	137593		
Gás canalizado 3+, 3B/P Ws=72,9÷ 87,3 MJ/m^3 G30, p=30 mbar	Entrada calorífera nominal (kW)	1	0,36	3	0,76	0,9/4,2		0,36	1,9
	Consumo (g/h)	72,71	26,2	218,12	55,3	65,4/305,4		26,2	138,1
	Marca do bico (1/100mm)	50	24	85	33	46	68	27	66
	Código do bico	690780		690782		146249	146320		

- A regulagem de parafusos de regulagem é feita para gás canalizado (GLP). No caso de fornecimento de gás natural (municipal) é necessário uma nova regulagem para fluxo de gás (desapertar não mais do que uma volta e meia a partir da posição final).
- As marcas de queimadores auxiliares e grandes para o parafuso de regulação de carga térmica mínima dependem do fabricante. No caso do queimador duplo. A primeira marca da rosca da torneira de gás é para carga mínima do queimador intermédio, e a segunda para o parafuso de regulação de carga mínima do queimador intermédio e exterior.
- ** O queimador duplo tem três bicos. O bico da coluna da esquerda deve estar encaixado no queimador central, enquanto que o bico da coluna da direita deve estar encaixado ao lado do queimador (2 peças).
- A potência do queimador está indicada conforme o poder calorífero superior (Hs) do gás.

Atenção:
Os trabalhos mencionados só podem ser executados por peritos, autorizados pelo distribuidor de gás ou Serviço autorizado!

Após o processo de conversão, coloque uma nova etiqueta de espeficicações sobre a antiga e volte a verificar, o isolamento das juntas e o funcionamento do aparelho.

Informação técnica

Modelo **Tipo**	**GC 340 AC** **4106**	**GCW 340 AC** **4107**
Dimensões do aparelho (altura/largura/profundidade) mm	48 / 300 / 510	48 / 300 / 510
Tensão da fonte de alimentação	AC 220 V	AC 220 V
Tensão de funcionamento	AC 220 - 240 V, 60 Hz	AC 220 - 240 V, 60 Hz
Queimadores a gás	B = queimador grande A1 = queimador pequeno	Queimador duplo (Wok)
Dianteiros	1kW/A1	\
Traseiros	3kW/B	\
Total de queimadores (kW)	4	4,5 (4,2)
Conjunto dos queimadores – gás canalizado (g/h)	290,8	305,4
Tipo de gás indicado na etiqueta de especificações técnicas.		
Ligação de gás (direita)	ISO 228 -1 G1/2	ISO 228 -1 G1/2
Categoria	BR = $II_{2,3}$	BR = $II_{2,3}$
Classe	3	3

RESERVAMO-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TENHAM NENHUMA INFLUÊNCIA NO BOM FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

Gorenje do Brasil Ltda.
Rua Benjamin Constant 335, CEP 45654-100, Ilhéus - BA